



<https://www.mepillasquisando.com>



TORTAS DE AYUNO ALPUJARREÑAS



INGREDIENTES:

- 1 K. De Harina de Trigo.
- 1 Sobre de Levadura.
- 2 Vasos de Agua.
- 2 Cucharadas de Sal (rasa).
- 2 Chorreones de Aceite.

ELABORACIÓN:

En un bol echamos la harina, la sal, la levadura y mezclamos muy bien, hacemos una montañita y luego un hueco en medio y le echamos el agua y el aceite. Se mezcla hasta que no se pega a los dedos. Dejamos reposar al menos 2 horas. Para hacer las tortas, cogemos porciones iguales y hacemos bolas, las aplastamos y estiramos con las manos o rodillo hasta dejarlas finas. Las freímos en aceite caliente hasta que estén doradas por las dos caras. Se acompañan con miel, azúcar etc.

<https://www.mepillasquisando.com>